Fêtes de Fin d'Année

MENU A EMPORTER

Avec nos suggestions de vins, bouteilles 75 cl

Tartare de Saint Jacques,
Eclats de noisettes torréfiées
Et tuile croquante au sésame

Monthelie Philippe Germain 2015 27 €

★ ★

Marbré de foie gras de canard mi cuit,
Magret de canard fumé
Et compotée d'oignons au cassis

Muscat Beaumes de Venise 2018 Trésors du Clocher 22 €

★ ★

Soufflé de brochet aux écrevisses flambées au Cognac, velouté safrané.
Risotto crémeux et croustillant au parmesan

Meursault Les Tillets 2015 Denis Carré 44 €

★ ★

Pavé de biche rôtie, jus aux airelles.
Petites girolles et crémeux de courges

Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot Lamy Pillot 2016 48 €

★ ★

Mousseline de Brillât Savarin,
Truffe et tuile de pain séché

Rully 2017 1er Cru Préaux Domaine Jacquesson 24 €

★ ★

Concorde au chocolat au lait

Champagne Mailly Brut réserve Grand Cru 39 €

MENU A 55 €
Mise en bouche / Entrée / Poisson ou Viande / Fromage / Dessert

MENU A 65 €
Mise en bouche / Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Dessert

LA FERME AUX VINS - BEAUNE

Fêtes de Fin d'Année

La ferme aux vins affectionne particulièrement la période délicieuse et conviviale des fêtes.
En cette fin d'année pas comme les autres, pour vous comme pour nous, notre désir de vous accompagner pour les fêtes est plus grand que jamais.

Le menu des enfants 15 €
Assortiment de mini bun's au foie gras et au saumon fumé
Aiguillettes de poulet à la crème aux morilles et pommes dauphine
Mini bûche au chocolat

COMMANDE

Pas besoin d'attendre Noël pour vous régaler ! ☺
Nos plats sont disponibles à partir du 18 décembre 2020

Commandes à effectuer au plus tard 72h à l'avance

e-boutique : https://www.lafermeauxvins-boutique.fr/

Une fiche technique de réchauffe et dressage vous sera fournie.

La Ferme aux Vins
Restaurant Traiteur
9 rue Yves Bertrand Burgalat
21200 Beaune
03 80 22 46 75
info@lafermeauxvins.com
https://www.lafermeauxvins-boutique.fr/

lafermeauxvins